



# PUBLIREPORTAGE

MEHR ALS NUR KAFFEE





## DIE CAFITESSE SCHNITT AM BESTEN AB

Gute Logistik und eine schnelle Kaffeemaschine von Repa sorgen dafür, dass den Patienten in den Psychiatrischen Diensten und im Kantonsspital Münsterlingen das Frühstück stets pünktlich serviert wird. Und weil der Kaffee so gut schmeckt, steht nun auch im OP eine neue Maschine.

Es gibt wenige Küchen, von denen aus man Aussicht auf einen See hat. Doch Christoph Lisser hat sie. Er arbeitet als Leiter Küche für die Psychiatrischen Dienste Thurgau und das Kantonsspital Münsterlingen, die zur Spital Thurgau AG gehören und welche auf einem idyllischen Fleckchen Erde zwischen dem ehemaligen Kloster und dem Bodensee liegen.

In der Grossküche auf dem Spitalcampus Münsterlingen arbeiten insgesamt 26 Fachkräfte, ein guter Teil davon Frauen, welche täglich das Frühstück, Mittag- und Abendessen für rund 750 Patienten und Bewohner der Spital Thurgau und der Stiftung Mansio zubereiten. Sie müssen zudem dafür sorgen, dass aus einer grossen Auswahl an Vollkost-, Diät-, Spezial- und Weichkostmenüs das Richtige beim entsprechenden Patienten ankommt. Bei über 50 Stationen, auf die das Essen geschickt wird, braucht es dafür eine ausgeklügelte Logistik und die richtigen Hilfsmittel.

Der Knackpunkt liegt beim Anrichten. Diese Arbeit wird im sogenannten «Aquarium» erledigt, in einem durch Glasscheiben abgetrennten Raum, in dem rund zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Fliessband stehend die richtigen Komponenten auf den Tellern anrichten, die Tableaus mit einem Code für ihr Ziel versehen und sie anschliessend in den Regenerationswagen zum Transport bereitstellen. Es wird kalt angerichtet, im Wagen herrscht eine Temperatur von 9 Grad. Erst auf den Stationen regeneriert er die Speisen. «Mit dieser Methode erhalten wir eine viel bessere Qualität, als wenn wir die Speisen die ganze Zeit über warmhalten müssten», erklärt Küchenleiter Lisser.

Wenn sich frühmorgens das Anrichteband in Betrieb setzt, dann werden in der Grossküche nicht nur Müesli, Brot und Butter auf die Tablets verteilt, sondern auch frischer Kaffee. Hierfür wird eine grosse Cafitesse C 400 auf einem Korpus ans Band herangeschoben und in regelmässigem Rhythmus Kaffee ausgeschenkt. Ein Porzellankännchen auf dem Tropfsieb genügt, und die intelligente Maschine schenkt automatisch eine Portion heissen Kaffee ein. Zweieinhalb Deziliter feinster Kaffee in nur sieben Sekunden. In jedem Kännchen steckt die gleiche, hohe Qualität. Höchstleistung in Windeseile. Übrigens wird den Patienten auch abends Kaffee gereicht, dann allerdings koffeinfreier.

Die Kaffeemaschine, die sich perfekt in das Anrichte-System in der Grossküche integriert und welche von der Firma Repa AG vertrieben wird, erstand Lisser vor neun Jahren, kurz nachdem die Küche frisch renoviert worden war. Bevor er sich für das Kaffeesystem entschieden hatte, veranstaltete er zusammen mit acht Entscheidungsträgern eine Blinddegustation mit Kaffees aus verschiedenen Maschinen. Die Cafitesse von Repa schnitt mit Abstand am besten ab. Darüber war man sich einig. «Die Cafitesse liefert auch bei hohen Bezugsmengen stets konstante, gute Qualität – und dies in hoher Geschwindigkeit», schwärmt Lisser. «Zudem erfüllte das Cafitesse-System als einziges das Bedürfnis, beim Nachtessen den Kaffee ohne Qualitätsverlust kalt abzufüllen», ergänzt er. Auf den Stationen wird der Kaffee in den Regenerationswagen auf speziellen Servicetableau auf die korrekte Kaffeetemperatur gebracht und der Patient erhält einen vorzüglichen Kaffee.

Die Cafitesse C 400 für die Grossküche war allerdings erst der Anfang einer langjährigen Zusammenarbeit zwischen den Psychiatrischen Diensten Thurgau und der Repa AG. Denn kaum hatte sich die Neuigkeit über die Maschine im Spital herumgesprochen, wollten auch die Ärzte in der Operationsabteilung eine so tolle Cafitesse-Maschine. Auch im neu renovierten Restaurant Verde im Kantonsspital sowie im Café vom Psychiatrie-Gebäude kommen die Patienten und deren Besucher, aber auch das Personal nun in den Genuss von Kaffeespezialitäten. Latte macchiato, Cappuccino und Milchkaffee werden aus einem Vollautomaten der Marke Rex-Royal ausgeschenkt. «Die Repa AG konnte uns für jeden Standort die entsprechende Maschine anbieten», so Lisser. Auch die Stationen im Spital sind mittlerweile mit Heisswassergeräten ausgerüstet, sodass sie jederzeit frischen Tee servieren können. Lisser ist zufrieden: «Wenn einmal ein Problem auftaucht, erhalten wir von der Repa AG umgehend Hilfe. Für uns ist durch die Zusammenarbeit eine wertvolle Partnerschaft entstanden.»



Restaurant Verde